

SPEED

Velocità di abbattimento a portata di touch.

Speed è la più recente linea di abbattitori e surgelatori rapidi sviluppata da Afinox in acciaio AISI 304 dall'estetica moderna e con sistema di controllo touch.

Blast chilling speed at your touch.

Speed is the latest line of blast chillers and shock freezers developed by Afinox with internal and external stainless steel AISI 304 and modern and ergonomic touch control system.

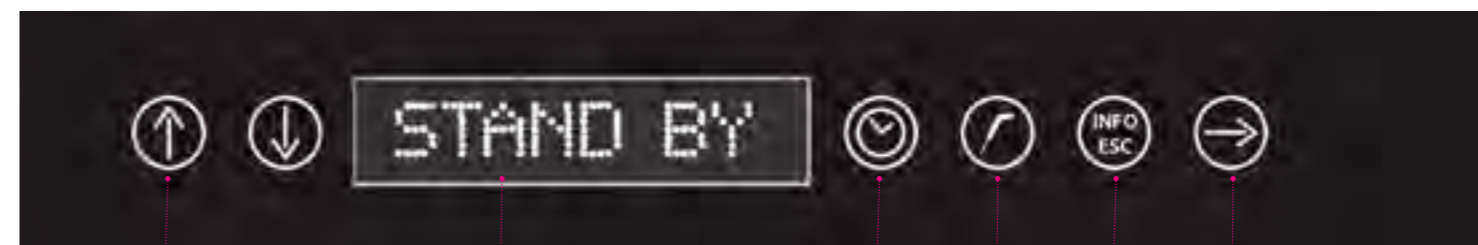


SPEED 10

SPEED 8



SPEED 5S A700 + SPRING 700 TN/A



Selezione cicli
Cycles selection

1. abbattimento automatico (+3°)
automatic blast chilling
2. abbattimento manuale
manual blast chilling
3. surgelazione automatica (-18°)
automatic shock freezing
4. surgelazione manuale
manual shock freezing
5. scongelamento
thawing
6. sbrinamento
defrosting
7. esporta haccp
export haccp
8. sterilizzazione (optional)
sterilisation (optional)

Messaggi a scorrimento in 9 lingue.
9 languages scrolling messages



Modalità Tempo
Time mode



Tasto informazioni
Info Key



Modalità sonda
Core probe mode



Tasto Start/Stop/Stand-By/
Conferma selezioni
Start/Stop/Stand-By/
Selection confirmation key

Dotazioni standard - Standard features



Registrazione dati HACCP,
porta usb di serie per il
download dati.
HACCP record, usb door for
download.



Guide a filo per inserimento
teglie GN1/1 e 400x600.
Wire runners for GN1/1 and
400x600 trays.



Sonda al cuore.
Core probe.

Dotazioni opzionali - Optional features



Kit guide per teglie pasticceria
EN 400X600 (mod. -P)
Kit of runners for pastry trays
EN 400X600 (mod. -P)



Filtro removibile.
Removable filter.



Illuminazione a LED
LED lighting



OZONIZER

Sterilizzatore OZONIZER
OZONIZER kit





SPEED

5small

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600. Sistema Touch control

Cicli disponibili:

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongelo (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional: Luce led. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese

Piani disponibili:

- 680x690xH20mm (S)
- 680x700xH40+100mm (A700)
- 680x700xH40mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- senza piano (SP).

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves. Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

Optional: Led light. Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included

Available worktop:

- 680x690xH20mm (S)
- 680x700xH40+100mm (A700)
- 680x700xH40mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- without worktop (SP).



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED 5



PORTA OP



KIT 4 RUOTE

Modello Model	Codice Code	piano worktop	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità Teglie Pans-trays capacity (40 mm passo/pitch)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
									Watt (-30/+45)	Ampere				
	SPEED 5 S	9AME5SIM5SA01	Piano acciaio inox S/s work top 680x690x20mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X690X850	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x940	90/104
	SPEED 5 S A700	9AME5SIM5SA02	Piano acciaio inox + alzatina S/s work top + splashback 680x700x40+100mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X700X870 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x970	90/104
	SPEED 5 S V700	9AME5SIM5SA03	Piano acciaio inox S/s work top 680x700x40mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X700X870	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x940	90/104
	SPEED 5 S A800	9AME5SIM5SA04	Piano acciaio inox + alzatina S/s work top + splashback 680x800x50+100mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X800X880 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	90/104
	SPEED 5 S V800	9AME5SIM5SA05	Piano acciaio inox S/s work top 690x800x50mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X800X880	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x940	90/104
	SPEED 5 S SP	9AME5SIM5SA06	Senza piano without top	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X690X830	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x940	81/93

Riduzione per versione senza gruppo (no valvola)
Reduction for version without unit (no valve)

VALVR452A

Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)

Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)

LED 5

Sovrapprezzo Illuminazione a LED

Price increase for LED Lighting

KIT 4 RUOTE

Sovrapprezzo Kit ruote

Price increase for Castors kit

PORTAOP

Sovrapprezzo Porta Opposta

Price increase for Reverse door

VERS220-1-60 5S

Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL

Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SPEED

5-8

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.- P solo EN400x600). Sistema Touch control,

Cicli disponibili:

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongelo (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:

- Luce led • Filtro removibile • Sterilizzatore
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

Optional:

- Led light • Removable filter • Sterilizer
- Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED 5-8





PORTA OP



KIT 4 RUOTE



OZONIZER

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità Teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt (-30/+45)	Ampere			
	SPEED 5	9AME05IM5SA01	15	10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40mm	449	6.78	230/1/50	830x860x980	99/114
	SPEED 5-P	9AME05IM5SA02	15	10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	5 EN600x400 H 40mm	449	6.78	230/1/50	830x860x980	104/120
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)											
	VALVR452A-5	74877093	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod.5)					
	SPEED 8	9AME08IM5SA01	21	15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	8 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40mm	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	124/136
	SPEED 8-P	9AME08IM5SA02	21	15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	10 EN600x400 H 40mm	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	132/145
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)											
	VALVR452A-8	74877093	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod.8)					
	STERILKIT		Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)				Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)					
	LED 5		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 5 (not compatible with STERILKIT)					
	LED 8		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 8 (not compatible with STERILKIT)					
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote				Price increase for Castors kit					
	PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta				Price increase for Reverse door					
	VERS220-1-60 5		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5					
	VERS220-1-60 8		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 8					

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



SPEED



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.- P solo EN400x600). Sistema Touch control,

Cicli disponibili:

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongelamento (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:

- Luce led • Filtro removibile • Sterilizzatore
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

Optional:

- Led light • Removable filter • Sterilizer
- Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.

SPEED

10-15



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED 10-15





PORTA OP



KIT 4 RUOTE



OZONIZER

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità Teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
								Watt (-30/+45)	Ampere				
	SPEED 10	9AME10IM5SA01	32	22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650	10 GN1/1 H65mm 15 EN600x400 H40mm		900	8.62	230/1/50	830x860x1780	143/154
	SPEED 10-P	9AME10IM5SA02	32	22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650	15 EN600x400	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	153/165
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)												
	VALVR452A-10	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)						
	SPEED 15	9AME15IT5SA01	40	28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990	15 GN1/1 H65mm 19 EN600x400 H40mm		2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	183/197
	SPEED 15-P	9AME15IT5SA02	40	28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990	19 EN600x400	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	196/211
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)												
	VALVR452A-15	74877095	Sovrapprezzo per valvola R452A per modelli con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)						
	STERILKIT		Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)				Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)						
	LED 10		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 10 (not compatible with STERILKIT)						
	LED 15		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 15 (not compatible with STERILKIT)						
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote (solo SPEED 10)				Price increase for Castors kit (only SPEED 10)						
	PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta				Price increase for Reverse door						
	VERS220-1-60 10		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione SPEED 10				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 10						
	VERS220-3-60 15		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Versione SPEED 15				Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version SPEED 15						

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.